



## Thiénot Champagne Brut & Fefe Talavera Magnum

Art. Nr.: 33175

**Hersteller:** Champagne Thiénot, Reims

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Gebiet (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Falstaff:** 92

**James Suckling:** 91

### **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Weichkäse

**Dessert:** Milchdessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 144.90**

### **Verkostnotiz**

Hellgold, in der Nase kraftvolle Obstgartenfrüchte wie Pfirsich, Birne und gelbe Früchte, am Gaumen gelbe Früchte und ein Hauch Zitrus, elegante Briochearomen, feingliedrige Säure und sehr finessreich, ausgezeichnete Balance und tolles Mundgefühl.